



NATURE

N°25

Domaine du Cros

Philippe & Julien TEULIER

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-du-cros

APPELATION

Marcillac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Fer Servadou (Mansois)

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Extraction par pigeage, remontage, et délestage.

Macération courte, 13 jours environ pour garder un maximum de fruit en cuves inox thermorégulées, sans sulfites ajoutés. Elevage en cuves inox sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille le printemps qui suit la récolte.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 0 g/l

Acidité totale : 3,8 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe rouge aux reflets violets.

Nez frais de fruits rouges et d'épices dominés par le cassis et le poivre.

Attaque explosive et gourmande sur le fruit. Milieu de bouche rond et élégant où les épices viennent se mêler aux tanins délicatement rustiques du cépage.

Finale enjouée et pleine avec des notes réglissées et mentholées.

CONSEILS

Servir frais (14-15°) cette cuvée peut s'apprécier en afterwork accompagnée de tapas (charcuterie ou fromage), sur des grillades (côtelettes d'agneau, ventrèche grillée, etc) ou encore au cours d'un repas avec des viandes blanches et des plats légèrement épicés.

Le domaine est certifié HVE3 depuis 2018

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée